



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

1,5 su bardağı aşurelik buğday
yarım su bardağı nohut
yarım su bardağı kurufasulye
yarım su bardağı kuru üzüm
10-15 adet kuru kayısı
1 su bardağı yer fıstığı
7-8 adet kuru incir (ben evdekiler yemediği için tercih etmiyorum)
1 adet elma
2 su bardağı şeker
Tuz
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz yada fındık içi
Tarçın

Nohut ve kuru fasulyeyi 1 gece önceden aynı kaptan ıslatın. Daha sonra suyunu süzüp, düdüklü tencereye aktarın. Üzerini iki parmak geçecek şekilde soğuk su ilave edip 30-35 dakika kadar kaynatın.

Buğdayları güzelce yıkadıktan sonra suyunu süzün. Sıcak su ile akşamdan ıslatın. Bir tencereye aktarın.

Buğdayların üzerine dört parmak geçecek şekilde soğuk su ile yumuşayana kadar kaynatın.

Kayısı, üzüm ve inciri güzelce çöplerini ayıklayın ve yıkayın. Kayısıları ı tavlazarı büyüklüğünde doğrayın. Bir tencereye kayısı ve üzümleri aktarın ve bunların üzerlerini iki parmak geçen soğuk su ile 10-15 dakika kadar kaynatın.

Büyükce bir tencereye kaynatılmış nohut ve fasulyeyi, buğdayı ve kuru meyvaları sularıyla beraber aktarın. Suyu yeterli değilse yeterince kaynamış su ilave edin.(baklagillere sonradan ilave edilen soğuk su sertleştirir.Ben sulu yapıyorum. Sebebi aşure piştikten 1 saat kadar sonra katılaşmaya başlıyor. Ayrıca biz sulu seviyoruz.)

Tencerenin altını orta hararetili ateşe getirin. Kaynamaya başlayınca şekerini ilave edin. Şekerin mikaterini kendi damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz.)10-15 dakika kadar daha kaynatın.

Altını kapatın. Tavla zarı büyüklüğünde doğranmış elmaları, incirleri ve yer fıstığını ilave edin. Bir çimdik tuz katın ve karıştırın. (koyu kıvamlı bir aşure isteyenler bu noktada 1 su bardağısoğuk su ile inceltilmiş 1 çorba kaşığınişasta ilave edebilirler)

Tarçın ve cevizi servis tabaklarına koyduktan sonra üzerine serpin. Eğer cevizi tencereye karıştırırsanız aşureniz kararır.



Fotoğraf "tapik" tarafından gönderildi. 08.09.2020

